

Kiflice od kora



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **250 g** margarina
- **3** jajeta
- **600 g** sitnog sira
- **50 ml** ulja
- **150 g** sunke
- susam
- so

Priprema

Sjediniti sir, sitno seckanu šunku i ulje. Dodati 2 jajeta i zaciniti po ukusu pa dobro izmešati. Margarin otopiti na umerenoj temperaturi. Uzeti 3 kore za pitu i premazivati ih otopljenim margarinom. Na kraju 4 kora, ali nju ne mazati margarinom. Naslagane kore uzdužno preseći na 3 trake. Možete ih i preseći i uzduž pa traku ma pola ako vam se cine mnogo velike. Ja sam ih sekla. Svaku traku premazati sa malo fila. Bocne strane presavoti ka sredini pa urolati da se dobije izgled kiflice. Kiflice slagati u uvec ili neku dublju posudu i svaku prelitи sa pola kutlace mlake vode. Ostaviti ih da miruju 5 minuta. Pleh obložiti papirom za pecenje. Franciskom kašikom vaditi kiflice, ocediti ih od suvišne tečnosti i slagati u pleh. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200°C dok ne porjmene. Prijatno.

Savet

Preliti onoliko kiflica koliko staje u pleh. Ostale ako su napravljene ne prelivati dok ne doe vreme za njih na peenje :-)